

Herzlich Willkommen!

TRADITION

Seit über 100 Jahren verwöhnen wir unsere Gäste aus nah und fern mit kulinarischen Köstlichkeiten. Jung und Alt fühlen sich in unseren hellen, modernen und gemütlich gestalteten Gasträumen wohl. Gerade die sorgfältige Auswahl unserer Produkte und die liebevolle Zubereitung unserer Speisen haben uns weit über die Grenzen Frankens hinaus bekannt gemacht.

**WENN SIE ZUFRIEDEN WAREN, SAGEN SIE ES BITTE WEITER,
WENN NICHT, SAGEN SIE ES UNS!**

IHRE FAMILIE GEISSLER UND TEAM!



GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Spezi, Coca-Cola oder Fanta ^{1,3,9}	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,00 €
Johannisbeer-, Apfel- oder Orangensaftschorle	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,00 €
Mineralwasser still oder medium	0,5 l	3,80 €
Mineralwasser spritzig, medium oder still	0,75 l	5,00 €

Biere vom Fass

Würzburger Hofbräu Pilsener vom Fass	0,4 l	3,00 €
Keiler Hefeweizen vom Fass	0,5 l	3,50 €

Biere aus der Flasche

Kapuziner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,60 €
Julius Echter Weizenbier Kristall	0,5 l	3,60 €
Mönchshof Kellerbier	0,5 l	3,60 €
Keiler Weizenbier dunkel	0,5 l	3,60 €
Bürgerbräu Kellerbier	0,5 l	3,80 €
Mönchshof naturtrüb alkoholfrei	0,5 l	3,60 €
Mönchshof Radler naturtrüb	0,5 l	3,60 €
Mönchshof Radler naturtrüb alkoholfrei	0,5 l	3,60 €



Weißweine

DIVINO

2020er Silvaner trocken	0,25 l	4,00 €
2018er Riesling trocken	0,25 l	4,00 €
2020er Bacchus halbtrocken	0,25 l	4,50 €
2020er Müller- Thurgau trocken	0,25 l	4,50 €

BEHRINGER

2019 Wiebelsberger Dachs

Silvaner trocken	0,25 l	5,00 €
Frankenweinschorle	0,25 l	3,00 €
Frankenweinschorle	0,5 l	5,50 €



Rotweine

DIVINO

2020er Rotling halbtrocken	0,25 l	4,00 €
2018er Juventa Schwarzriesling trocken	0,25 l	5,00 €
2019er Valentin Regent fruchtig	0,25 l	5,30 €

BEHRINGER

2019 Wiebelsberger Dachs

Domina, halbtrocken Dt. Qualitätswein	0,25 l	5,00 €
---------------------------------------	--------	--------

Rotweine Italien

Valpolicella, halbtrocken, italienischer Tafelwein	0,25 l	4,00 €
--	--------	--------

Aperitif

Hugo Prosecco, Holunderblütensirup Mineralwasser	0,25 l	5,00 €
Aperol Sprizz, Prosecco, Mineralwasser, Aperol	0,25 l	5,00 €
Lillet Wild Berry Prosecco, Lillet, Schweppes Wild Berry	0,25 l	5,90 €
Sekt Hausmarke	0,75 l	14,00 €
Franken Secco	0,75 l	20,00 €



Schnäpse

Zwetschgenwasser, Williams, Himbeergeist	40 % vol.	2 cl	2,50 €
Weinbrand, Obstler	38 % vol.	2 cl	2,50 €
Jägermeister	35 % vol.	2 cl	2,50 €
Haselnuss	30 % vol.	2 cl	2,50 €
Ramazotti	30 % vol.	2 cl	3,00 €
Baileys	27 % vol.	2 cl	3,00 €

Salate

Gemischter Salatteller mit knusprig gebratenen Rinderfiletspitzen

dazu reichen wir Ihnen frisches Weißbrot 12,90 €

Gemischter Salatteller mit gekochtem Schinken und Emmentaler Streifen

dazu reichen wir Ihnen frisches Weißbrot 10,90 €

Großer Salatteller 7,90 €

Frischer Beilagensalat 4,50 €

Spezialitäten des Hauses

Antipasti Teller mit frischem Weißbrot



8,90 €

Rindertatar

Gebackenes Rindertatar mit frischen Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat

16,90 €

Lendenpfännchen ^{3,4,5,11}

gegrillte Schweinemedallions in feiner Champignonsauce, Butterspätzle und Salat

16,50 €

Schweinebraten ^{2,4,5,11}

Schweinenackenbraten in kräftiger Bratensauce dazu reichen wir Ihnen Kartoffelklößen und Salat

12,50 €

Jägerbraten ^{2,4,5,11}

gemischter Braten mit feiner Champignonsauce dazu reichen wir Ihnen Kartoffelklöße und Salat

13,50 €

Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel 3,5,11

mit Steakhouse Pommes und Salat

11,90 €

Jägerschnitzel 2,4,5,11

Paniertes Schweineschnitzel in feiner Champignonrahmsauce
mit Steakhouse Pommes und Salat

13,50 €

Schlemmerschnitzel 1,2,4,5,11

Paniertes Schweineschnitzel

mit Champignonrahmsauce und Käse überbacken,
dazu Kartoffelkroketten und Salat

14,50 €

Cordon Bleu 1,2,5,11

Vom Schwein gefüllt mit Schinken und Käse, dazu
Steakhouse Pommes und Salat

15,90 €

Vegetarische Speisen

Schweizer Rösti

knusprig gebraten mit Kräuterquark und Salatgarnitur

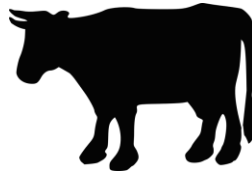
8,90 €

Panierter Schafskäse

knusprig in der Pfanne gebraten mit Preiselbeeren
und Salat garniert dazu reichen wir Weißbrot und Butter

9,90 €

Steaks vom Rind



Filetsteak 250g

17,00 €

Das Filetsteak ist ein zarter langer Muskelstrang im Lendenbereich und das wertvollste Teilstück des Rindes. Da dieser Muskelbereich kaum genutzt wird ist dieses Teilstück sehr zart und mager.

Rumpsteak 250g

14,00 €

Das Rumpsteak stammt aus dem Roastbeef und wird aus dem hinteren Teil des Rückenstranges geschnitten. Es verfügt über einen einseitigen Fett Rand und eine gleichmäßige Marmorierung. Der Geschmack ist eher kräftig, die Textur etwas bissfester.

[Garstufen]

[Rare/ Stark Blutig] Das Fleisch wird kräftig angebraten. Es erreicht dabei im Inneren eine Maximaltemperatur von 45-50°C und ist damit noch roh.

[Medium Rare/ Blutig] Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten, sodass es im Kern bis auf etwa 50-54°C erhitzt wird. Es erscheint dadurch immer noch blutig.

[Medium/ Rosa gebraten] Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze auf den Punkt gebraten. Es weist im Inneren eine Temperatur von maximal 54-56°C auf und ist von außen nach innen gleichmäßig rosa gefärbt.

[Medium well done/ Mittel gut durch] Das Fleisch wird auf kleinem Feuer langsam gebraten, sodass es im Kern nur ganz leicht rosa ist.

[Well done/ gut durch]

Durchgebraten/ Grau 60°C

Wählen Sie Ihre Beilage

Steakhouse Pommes, Kartoffelkroketten, Twister,
Süßkartoffelpommes, Bratkartoffeln oder

Rosmarinkartoffeln 3,00 €

Röstzwiebeln, Kräuterbutter oder grüne Pfefferrahmsoße 2,00 €

Frischer Beilagensalat 4,50 €

Kleine Gerichte

Tatar vom Rind

Frisch zerkleinertes Rindfleisch mit Zwiebelwürfel, Eigelb und einer Salatgarnitur.

Dazu reichen wir Ihnen Bauernbrot und Butter 11,90 €

Hawaii Toast

Toastbrot mit gekochtem Schinken und Ananas 8,90 €

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Steakhouse Pommes^{3,11} 6,00 €

Chicken Nuggets mit Steakhouse Pommes 6,00 €

Kloß mit Soße 3,00 €

Spätzle mit Soße 3,00 €



Für Umbestellungen und Verpackungen verrechnen wir 0,50 €. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis!

Zusatzstoffe und Hinweise

Folgende Zusatzstoffe können in den von uns verwendeten Produkten enthalten sein.

- 1) Farbstoffen 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Schwefeloxid
- 6) Schwärzungsmittel 7) Phosphat 8) Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig
- 11) Süßungsmittel 12) Phenylalaninqueele 13) gewachst 14) Taurin



Allergene

Informationen über Zutaten in unseren Speisen die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.